

KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

Gebeizter Thunfischbauch und -rücken mit Thunfischschmalz und Imperialkaviar, kleinen Croûtons vom Thunfischspeck, Artischocken mit Sardellen-Kapernmarinade	265,00
Kross gebratene Zanderschnitte mit Emulsion von Brunnenkresse, jungem Knollenfenchel und angemachten Wildkräutern, Weißweibuttersauce	
Somafer Lammrücken mit Schalotten und grobem Senf gebraten, eingelegte Gartengurken, Lammjus mit -füßen, -zunge und Dillspitzen	
Käseauswahl vom Wagen Maître Affineur Antony	
Baba au Rhum mit marinierten Erdbeeren und Vanillecrèmeux Ivoire, Erdbeercoulis mit Orange, Olivenöl und Basilikum, Erdbeer-Daiquiri	

GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

Mosaik von Wachtelbrust und Kalbsbries in Madeiragelée, knuspriger Petersiliensalat in Trüffelvinaigrette	295,00
Bretonischer Hummer vom Holzkohlegrill mit Muskat und Macis aromatisiert, grüner Spargel, Passionsfrucht und Paprikachutney, Kokosnussnage	
Gebratene Wolfsbarschschnitte mit krauser Glucke und Lotuswurzel, Mousselinesauce mit gerösteten Barschkarkassen, Bonitoflocken und Sojasauce	
Rehmedaillons mit Wacholderkruste gratiniert, geschwenkte Pfifferlinge und glasierte Ananas, Jus von geschmorter Rehschulter mit Sambalita	
Käseauswahl vom Wagen Maître Affineur Antony	
Herzkirschen in Sherrysud auf Schokoladenbiskuit und Zimtsablé, Holunderweineis und Sauerkirschanache	
Mangosorbet mit indischen Gewürzen auf Muscovado-Savarin, salziges Erdnusskaramell und geeister Espresso	

VEGETARISCHES MENÜ

Variation von Linsen und Bohnen von der Schwäbischen Alb mit Majoran, Muskat und Kardamom, Bohnensalat Ceviche mit Gurkenessig und Dillöl	245,00
Gekühlte Brunnenkresse-Coulis mit Croûtons von Dinkel-Urkruste, Kressespitzen und Sorbet von Ziegenfrischkäse mit Meerrettich und geräucherter Rohmilchbutter	
Konfiertes junger Fenchel und gezupfter Knollenfenchel „Bacalhau“ mit Eigelb-Bottarga, Kräuteröl mit Senfsaat und Champagneressig, Schalottensauce	
Blätterteigtarte mit provenzalischen Gemüsefächer und eingekochten Gewürztomaten, Pistoumarinade mit konfiertem Paprika, Couscous, Safran und Basilikum	
Geschmolzener Époisses mit kleinen Kartoffeln von der Insel Noirmoutier, Trevisano, schwarzer Trüffel und Himbeeressig	
Karamellisiertes Millefeuille mit sommerlichen Beeren aus der Ortenau, gebrannte Tahiti-Vanillecrème und Eis von Eierlikör mit Wacholder	